



Uvaggio:

Vitigni autoctoni aromatici a bacca bianca.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti giovani e medio-giovani situati nella fascia pedecollinare limitrofa alla cantina. Esposti a sud, ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli retrostanti che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

Vinificazione:

Dopo essere state ricevute in cantina e diraspate, le uve vengono sottoposte a vinificazione in bianco con pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto attraverso la flottazione a beneficio del profilo aromatico del vino. Il mosto viene quindi fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante l'uso di lieviti selezionati. Al termine dei 10-15 giorni di fermentazione, otteniamo un vino nuovo dal grado alcolico di 10% circa che verrà stoccato, in contatto con le fecce fini, fino alla successiva frizzantatura.

Dati analitici:

Grado alcolico: **10,5%**
Residuo zuccherino: **- g/L.**
Acidità totale: **5,5‰**
Estratto secco totale: **18‰**
Pressione: **2,5 bar**

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono sentori floreali di glicine e gelsomino, accompagnati da note di litchi. Al palato, si distingue un'ottima freschezza e briosità. Le note floreali si ripresentano, bilanciate da una moderata sapidità e da una piacevole effervescenza.

Abbinamento:

Tradizionalmente, è un vino da tutto pasto che accompagna perfettamente i taglieri di salumi e formaggi tradizionali veneti. Si adatta benissimo anche a primi piatti e carni bianche.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
o 96 cartoni (6 strati).